Importation de vin
ROUCET
Depuis 1989

20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone : 1 450 582-2882
Sans frais : 1 800 204-2918
Télécopieur : 1 450 582-5557

Massoreale Sangiovese

ROU735

Historique

La Cantina Tollo, c'est l'histoire d'un success story. En 1960, un petit groupe de vignerons qui produisaient d'excellents vins, mais qui n'avaient pas les ressources pour les commercialiser, décident de fonder une coopérative pour unir leur force. Le succès est tel qu'aujourd'hui, ils sont considérés comme la meilleure coopérative des Abruzzes et parmi les 5 meilleures d'Europe. Tollo profite d'un microclimat exceptionnel étant donné sa proximité avec la mer Adriatique et la chaîne de montagnes Maiella qui apporte un vent frais continu.

Reconnaissance

Cantina Tollo: Meilleure coopérative italienne 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025 par Berliner Wine Trophy Meilleur producteur italien 2020 par Mundus Vini

Pays	Italie	**Producteur**	Cantina Tollo
Région vinicole	Abruzzes	**Cépage(s)**	100% sangiovese
Appellation	Terre di Chieti	**Conservation**	5 à 6 ans
Service	16 à 18°C		

Description

Oeil

Rouge rubis foncé

Nez

Nez expressif sur des arômes de bleuet et de cerise. Des notes fumées et épicées apportent une dimension supplémentaire.

Bouche

La bouche est ronde et on y retrouve les notes de petits fruits noirs, d'épices et les notes fumées que nous avions au nez. Les tannins sont fondus et donnent un vin résolument charmeur.

Accord mets/vin

Accompagne très bien les plats mijotés, les viandes et légumes grillés, les charcuteries, les pâtes et pizzas, etc.

Commentaires

Sucre résiduel: 3,2 g/L Tollo profite d'un microclimat exceptionnel étant donné sa proximité avec la mer Adriatique et la chaîne de montagnes Maiella qui apporte un vent frais continu. Les vignes ont entre 20 et 25 ans et poussent sur un sol argilo-calcaire à une altitude de 200m. Vinification : Macération pré-fermentaire des raisins à température contrôlée suivi d'une fermentation à 25°C et de la fermentation malolactique. 20% du vin sera ensuite élevé en foudre de chêne pour une durée de 6 mois.

En une ligne

Le vin gourmand et
charmeur par excellence